



## GANT MAXIDRY® ZERO™ 56-451

Gant de manutention pour une protection contre le froid jusqu'à -10°C. Double enduction pour assurer une étanchéité optimale et un excellent grip, en milieux secs, humides et huileux. Peut être utilisé en contact avec des aliments.

Marque :	ATG
Reference :	AT056451
Type de gant :	Gant
Protection :	Chaleur,Froid,Liquide
Niveau protection coupure :	B
Milieu :	Humide
Matériau support :	Nylon,Acrylique
Matériau enduction :	Nitrile
Enduction :	Complète
Picots :	Sans picots
Norme :	NF EN 388,NF EN 407,NF EN 511,Alimentaire
Catégorie EPI :	2
Métier :	Chambre froide,TP / BTP,Espaces verts / Paysagiste,Agroalimentaire / Restauration
Conditionnement et options :	Normal,Sur cavalier
Taille :	07,08,09,10,11

Solution de protection des mains contre le froid jusqu'à -10°C à l'intérieur du gant et une enduction conçue pour rester souple jusqu'à -30°C. Gant extrêmement confortable et flexible, grâce à un enduit synthétique associé à un support tricoté sans couture ultraléger. Double enduction pour assurer une imperméabilité optimale et un excellent grip, en milieu sec, humide ou huileux. Ce gant procure également une protection maximale contre des affections liées aux huiles et aux hydrocarbures. Préhension optimisée en milieu huileux ou humide grâce à une finition de microcapsules et un revêtement antidérapant. Forme, ajustement et ressenti, réduisent la fatigue tout en augmentant le confort d'utilisation. MaxiDry® Zéro™ 56-451 peut être utilisé en contact avec des aliments, conformément aux normes européennes. Spécifications relatives à l'utilisation des matériaux ou de l'objet : aliments secs, non gras. Ce sont des gants sans risque pour la peau et la santé des utilisateurs, fabriqués sans solvant et sans DMF. Applications : stockage de froid - travail à l'extérieur - BTP - agriculture. Composition : Support tricoté en Nylon/Acrylique. Enduction

: Enduction complète. Épaisseur paume : 2 mm. Longueur (T.10/XL) : 28 cm.  
Taille : 07 à 11. Conditionnement : 72 ou 12 // 50 ou 10 sur cavalier. Norme(s) :  
EN388:2016 4232B, EN407:2020 X1XXXX, EN511:2006 021, alimentaire.

